**Zoete aardappelen van Justin - Masterchef Australia**

Nodig:

250 gram zoete aardappel, gewassen

125 gram ongezouten boter, gesmolten

1 theelepel gerookt paprikapoeder

1 theelepel chilivlokken

1 theelepel kurkuma

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel garam masala

zout, naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden hetelucht. Schil de zoete aardappelen en snijd deze in schijven van 1,5 cm en vervolgens in vieren. Leg de zoete aardappel in een schaal, voeg gesmolten boter, kruiden en zout toe en meng goed met je handen. Verdeel over een met bakpapier beklede plaat en bak gedurende 35 minuten, halverwege draaiend, tot ze gaar zijn. Haal uit de oven. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Voeg de zoete aardappel toe samen met de boter uit de bak en bak ze aan beide kanten goudbruin. Haal van het vuur en zet apart.